

Over hälften under vatten. När det inte går att bearbeta mer kommer man  
bägaren och börjar om på nytt. Fyll inte bägaren med torra ingredienser  
innan den slås på.

*las, salsas etc.*  
s de 3/4, asegúrese de que la tapadera está  
e la batidora durante 15-45 segundos.

as frutas blandas, por ej. las fresas, tomates y  
a la mitad y conecte. Pare la máquina para  
l otra vez en las hojas si es necesario.

*Espesas*  
*ter, patés, mezclas cremosas y sabrosas etc.*  
a la mitad y conecte. Pare la máquina para  
la otra vez en las hojas si es necesario. Si la  
a es muy dificultosa, añada un poco más de

, ponga todos los ingredientes exceptuando el  
uite el tapón de llenado y con el motor en  
ente el aceite vertiéndolo en forma continua.

d no recomendamos el batido de líquidos muy  
asegurar una larga vida de servicio de su  
ndo rápidamente especialmente al usar  
atidora funciona con velocidades tan altas que  
reparan antes de transcurrido un minuto. Debe  
rolongada o un uso repetido de la batidora,  
reparan ingredientes secos o pequeñas  
conecte, espere a que hayan cesado de girar  
r la batidora. La batidora no es adecuada para  
el almacenaje, por lo cual no han de dejarse  
recipiente antes de hacer su preparación y  
amente después de esta.

ipada con un recipiente de plástico, hay varias  
avo, eneldo y comino cuyos granos no deben  
ra.

la Base o Cubo de Hojas de la Base en el  
ubilete esté en posición. Ni haga el desmontaje  
el equipo completo del aparato.  
el aparato esté desconectado antes de montar o

gua caliente y hágala funcionar con velocidad 2  
3.

sensamble la batidora y enjuague las piezas  
en agua templada (no hirviendo), y séquelas.  
atidora para prepararla para uso. No deje la base  
el agua para que se empape, ni deje que la base  
a del cubilete. Tenga cuidado al manipular las  
afiladas.

ordón de alimentación eléctrica de este aparato  
n técnico de reparaciones Kenwood autorizado,  
rramientas de especialista.

io a quién compró su aparato.

**itet**  
maste du kontrollera att nätpänningen stämmer  
å apparatens märkplåt.

er rådostörningskraven i EG-direktiv 82/499/EEC.

## GA SÄKERHETSREGLER

elektriska apparater skall grundläggande  
n nedanstående, följas:

**Mixning av vätskor**  
t ex soppa, smet, sås m.m.  
Fyll bägaren till högst 3/4-delar. Kontrollera att locket sitter på ordentligt.  
Kör mixern i 15-45 sekunder.

**Puréer**  
Mjuka livsmedel, som t ex jordgubbar och tomater och kokt frukt kan  
mixas utan vatten.  
Fyll bägaren till hälften och slå på mixern. Stäng av apparaten och  
skrapa tillbaks blandningen till knivarna om det behövs.

**Mixning av tjockare blandningar**  
t ex bredbara pålägg, patéer, dipsåser m.m.  
Fyll bägaren till hälften och slå på mixern. Stäng av apparaten och  
skrapa tillbaks blandningen till knivarna om det behövs. Tillsätt  
ytterligare litet vätska om blandningen är svårbearbetad.

**Majonnäs**  
Vid beredning av majonnäs häller man alla ingredienser utom oljan i  
mixern. Tag av pâfyllningslocket och tillsätt oljan i en jämn stråle med  
motorn igång.

**VIKTIG ANMÄRKNING**  
Av säkerhetsskäl rekommenderar vi inte blandning av mycket varma  
vätskor. Förläng apparatens livslängd genom att alltid slå av den så fort  
som möjligt, speciellt vid bearbetning av torra ingredienser. Mixern  
arbetar med så pass hög hastighet att alla matvaror är färdigbearbetade  
inom en minut. Längre körtider och upprepad körsning skall undvikas,  
speciellt vid bearbetning av torra ingredienser eller små kvantiteter. När  
apparaten slås av skall man värta tills bladen har stannat innan man tar  
av mixern. Mixern lämpar sig inte som förvaringskärl. Ingredienserna  
skall därför inte lämnas i bägaren före bearbetning och skall tömmas ur  
den direkt efteråt.

Om mixerbägaren är av plast kan olika kryddor, såsom kryddnejlikor, dill  
och kummin påverka plasten på ett negativt sätt. Dessa kryddor skall  
därför undvikas.

### VARNING

- Sätt aldrig basen eller skärbladsdelen på motorenheten utan att  
bägaren är på, och plocka inte isär den innan hela enheten  
monterats bort från motorenheten.
- Se till att motorenheten är avstånd innan du monterar på och av  
mixern.

### Rengöring

Fyll bägaren med vatten och kör motorn på högsta hastighet i 20-30  
sekunder.

Alternativt kan mixern demonteras och delarna diskas i varmt (inte  
kokande) vatten och torkas. Montera den igen klar för användning. Ställ  
inte basen eller skärbladsdelen i blöt och låt inte basen ligga i blöt med  
vatten i bägaren. Var försiktig, för skärbladen är mycket vassa.

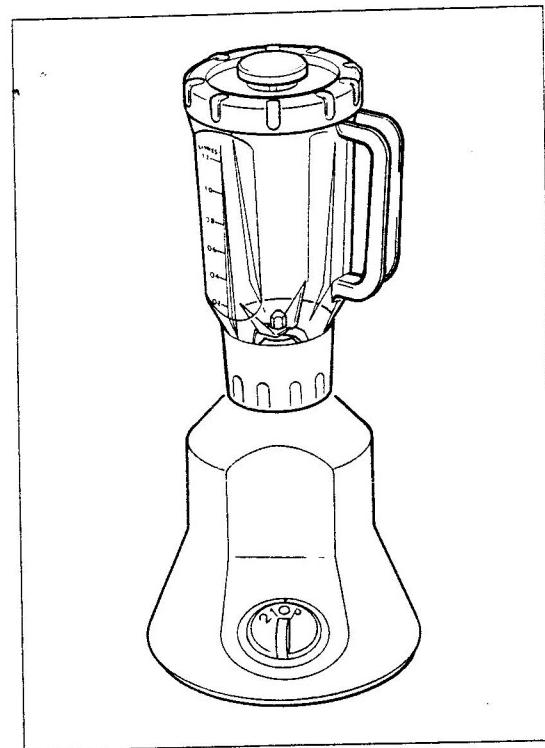
### Service

Anm.: Om apparatens nätsladd skadas får den endast bytas ut av  
reparatör från Kenwood, eftersom specialverktyg erfordras för detta.

Kontakta inköpsstället.

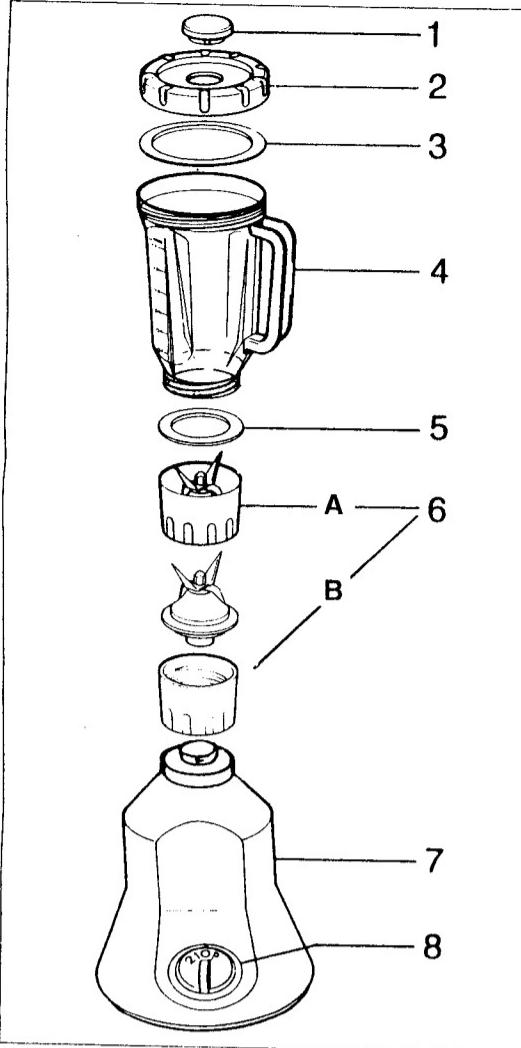
# KENWOOD

## BL900A



86398/1  
ENGLISH  
DANISH  
DUTCH  
FINNISH  
FRENCH  
GERMAN  
ITALIAN  
SPANISH  
SWEDISH

**KENWOOD** LIMITED  
New Lane • Havant • Hants • PO9 2NH



## D

### STROMANSCHLUSS

Bevor Sie das Gerät einschalten, überprüfen Sie bitte, ob die Spannung Ihrer Stromquelle mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt.

Dieses Gerät ist funktionsstörung nach EG-Richtlinie 82/499/EWG.

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten Sie einige grundsätzliche Sicherheitsvorschriften wie die folgenden stets beachten:

- Lesen Sie sämtliche Anweisungen sorgfältig durch.
- Tauchen Sie Motorblock, Kabel oder Stecker nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Gerät oder Kabel sichtbar beschädigt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zu einem anderen als dem vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie Motorblock oder Mixbecher nicht auf heiße oder nasse Flächen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
- Für die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller hergestellt oder verkauft werden, kann keine Haftung übernommen werden.
- Halten Sie den Messereinsatz von Kindern fern. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird.
- Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf, deshalb ist bei Gebrauch und Reinigung besondere Vorsicht geboten.
- Halten Sie Ihre Hände oder Küchenwerkzeug während des Mixvorgangs nicht in den Mixbecher.
- Ziehen Sie nach Gebrauch, bevor Sie Zusatzeile anbringen oder entfernen und vor der Reinigung den Netzstecker.
- Vermeiden Sie die Berührung von sich bewegenden Teilen.
- Achten Sie stets darauf, daß der Deckel fest sitzt, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie sicher, daß das Gerät nach Gebrauch stets ausgeschaltet ist, und vergewissern Sie sich, daß der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen.
- Geräte, die für Gewerbezwecke verwendet werden, sollten regelmäßig überprüft und gewartet werden.

### BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNG GUT AUF

### Lernen Sie Ihren Mixer kennen

- |                                   |                                          |
|-----------------------------------|------------------------------------------|
| 1. Verschlüsse für Einfüllöffnung | 5. Bodendichtung                         |
| 2. Deckel                         | 6. Bodenteil für Mixbecher (siehe unten) |
| 3. Deckeldichtung                 | 7. Motorblock                            |
| 4. Mixbecher                      | 8. Bedienungsschalter                    |

Das Bodenteil Ihres Mixers besteht entweder aus einem festgebrachten Messereinsatz (Abb. A) oder aus einem abnehmbaren Messereinsatz mit Nabe und festgebrachter Feder (Abb. B).

### Zusammensetzen Ihres Kenwood Mixers

Bodenteil A: Legen Sie die Bodendichtung in das Bodenteil.  
Bodenteil B: Legen Sie die Bodendichtung in die Vertiefung des Messereinsatzes, und vergewissern Sie sich, daß sie ordnungsgemäß angebracht ist. Setzen Sie dann den Messereinsatz zusammen mit der soeben angebrachten Bodendichtung in das Bodenteil.

Schrauben Sie den Mixbecher im Uhrzeigersinn in das Bodenteil. Vergewissern Sie sich, daß die Deckeldichtung ordnungsgemäß in der Vertiefung im Deckel sitzt, setzen Sie dann die Verschlüsse auf. Beim Mixbecher aus Glas oder Plastik, setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher, indem Sie ihn durch eine Drehung in Uhrzeigerrichtung verriegeln. Beim Mixbecher aus rostfreiem Edelstahl, der mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet ist, setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher, indem Sie ihn einfach fest nach unten drücken.

Setzen Sie den Mixbecher so auf den Motorblock, daß die Halter am Mixersockel in die dafür vorgesehenen Schlitze greifen. Drehen Sie den Mixbecher in Uhrzeigerrichtung, bis er in der richtigen Position einrastet. Zum Abnehmen des Mixbechers drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn.

**Hinweis:** Damit sichergestellt ist, daß aus dem Mixerboden kein Flüssigkeit austäuft, fassen Sie den Griff und drehen den zusammengefügten Mixaufsatz auf dem Motorblock noch einmal fest. Der Mixbecher läßt sich nach Gebrauch auf dieselbe Weise wieder lösen, aber vergewissern Sie sich stets, daß sich keine Nahrungsmittel mehr im Mixbecher befinden! Belassen Sie das Bodenteil des Mixbechers nicht auf dem Motorblock. Ein Anfeuchten der Bodendichtung kann dazu beitragen, ein in seltenen Fällen vorkommendes Auslaufen von Flüssigkeit am Boden zu verhindern.

Zum Auswaschen und Einarbeiten Ihres Mixers sollten Sie ihn mit warmem Wasser füllen und bei höchster Geschwindigkeit für 20 bis 30 Sekunden laufen lassen. Nehmen Sie den Mixbecher anschließend vom Motorblock, gießen Sie das Wasser aus, und trocknen Sie den Mixbecher ab. Nun ist Ihr Mixer betriebsbereit.

Das maximale Fassungsvermögen vom Mixbecher aus Glas bzw. Plastik beträgt 1,2 l. Der Mixbecher aus Edelstahl - sofern Ihr Mixer

### Bedienung

Ihr Mixer hat 2 Geschwindigkeitsstufen und einen Momentbetrieb. Verwenden Sie Geschwindigkeitsstufe 1 zum leichten Mixen, z.B. von dünnflüssigem Teig, Milchshakes oder Rührteeren, und Geschwindigkeitsstufe 2 für dickflüssigere Mischungen wie Suppen, Pasteten oder Mayonnaise.

Drehen Sie den Schalter auf Momenbetrieb, wenn Sie nur einen kurzen Stromimpuls wünschen. Der Mixer arbeitet, solange Sie den Schalter in Position für Momenbetrieb halten.

**Verarbeitung von trockenem Zutaten**

z.B. Herstellung von Semmelbröseln, Hacken von Nüssen usw. Entfernen Sie die Verschlüsse vom Deckel, und schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, die durch die Deckelöffnung passen. Stellen Sie das Gerät an, und lassen Sie die Lebensmittelstücke durch die Deckelöffnung nach und nach auf die sich drehenden Messer fallen. Warten Sie mit der Zugabe des nächsten Stücks, bis das vorangegangene verarbeitet ist. Halten Sie während des Verarbeitungsvorgangs die Deckelöffnung mit der Hand zu. Leeren Sie den Mixbecher aus, wenn sich keine weiteren Lebensmittelstücke mehr verarbeiten lassen, und beginnen Sie den Arbeitsvorgang von neuem. Füllen Sie den Mixer, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen, nicht mit trockenen Zutaten.

### Mixen von Flüssigkeiten

z.B. Suppen, dünnflüssiger Teig, Saucen usw. Geben Sie immer nur soviel Flüssigkeit in den Mixbecher, daß dieser 3/4 voll ist, und achten Sie darauf, daß der Deckel fest auf dem Becher sitzt. Stellen Sie das Gerät für 15-45 Sekunden an.

### Püree

Weiche Obst- und Gemüsesorten (z.B. Erdbeeren oder Tomaten) und gekochte harde Obst- und Gemüsesorten lassen sich ohne die Zugabe von Wasser verarbeiten. Füllen Sie den Mixbecher bis zur Hälfte, und stellen Sie das Gerät an. Unterbrechen Sie gegebenenfalls den Arbeitsvorgang, um die Mischung wieder auf die Messer zu bringen.

### Mixen von dickflüssigen Mischungen

z.B. Aufstriche, Pasteten, Dips usw. Füllen Sie den Mixbecher zur Hälfte, und stellen Sie das Gerät an. Unterbrechen Sie gegebenenfalls den Arbeitsvorgang, um die Mischung wieder auf die Messer zu bringen. Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn sich die Mischung sehr schwer verarbeiten lassen sollte.

### Mayonaise

Geben Sie zur Herstellung von Mayonaise alle Zutaten bis auf das Speiseöl in den Mixbecher. Nehmen Sie die Verschlüsse vom Deckel und geben Sie das Speiseöl bei laufendem Motor nach und nach in einem dünnen Strahl hinzu.

### WICHTIGER HINWEIS

Aus Sicherheitsgründen raten wir davon ab, sehr heiße Flüssigkeiten mit dem Mixer zu verarbeiten. Sie können zur Verlängerung der Lebensdauer Ihres Mixers beitragen, wenn Sie das Gerät sofort nach Gebrauch - insbesondere bei der Verarbeitung von trockenen Zutaten - abschalten. Der Mixer läuft mit einer so hohen Geschwindigkeit, daß alle Nahrungsmittel innerhalb von einer Minute verarbeitet sind. Längerer Dauerbetrieb sollte vermieden werden, insbesondere wenn Sie trockene Zutaten verarbeiten. Warten Sie, bevor Sie den Mixaufsatz nach dem Ausschalten abnehmen, bis sich die Messer nicht mehr drehen. Der Mixer eignet sich nicht als Behälter zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln, daher sollten die Zutaten vor der Verarbeitung nicht im Aufsatz stehen gelassen werden, und der Mixaufsatz sollte nach der Verarbeitung sofort entleert werden.

Wenn Ihr Gerät mit einem Mixbecher aus Plastik ausgestattet ist, sollte Sie bestimmte Kräutersorten wie Nelken, Dill und Kreuzkümmel nicht verarbeiten, da diese sich nachteilig auf das Material des Mixbechers auswirken.

### VORSICHT:

- Setzen Sie das Bodenteil oder den Messereinsatz niemals ohne den Mixbecher auf das Gerät, und nehmen Sie die Mixaufsatzteil vor dem Auseinandernehmen stets vollständig vom Motorblock, bauen Sie den Mixaufsatz niemals auf dem Motorblock auseinander.
- Stellen Sie stets sicher, daß das Gerät ausgestellt ist, bevor Sie den Mixaufsatz anbringen oder entfernen.

### Reinigung

Füllen Sie den Mixer mit heißem Wasser, und lassen Sie ihn 20 - 30 Sekunden laufen. Oder nehmen Sie den Mixaufsatz auseinander und spülen Sie die Teile, bis auf das Bodenteil, in warmem (nicht in kochendem) Wasser, und trocknen Sie die Teile. Weichen Sie Bodenteil oder Messereinsatz nicht in Wasser ein, und lassen Sie kein Wasser zum Einweichen im Mixaufsatz stehen. Bei der Reinigung der Messer ist Vorsicht geboten, sie sind sehr scharf!

### Wartung

Wenn das Kabel dieses Geräts beschädigt ist, sollte es nur von einem autorisierten Kenwood-Reparaturbetrieb ersetzt werden, da dazu besondere Werkzeuge erforderlich sind.

Bitte wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Falls Ihr Gerät eine Reparatur benötigt, senden Sie es bitte an folgende Adresse:

Kenwood Elektrogeräte GMBH  
Dornhofstrasse 18  
63263 Neu-Isenburg  
Telefon: 06102 71510  
Telefax: 06102 715110

### I

### Collegamento alla rete elettrica

Prima di accendere assicurarsi che il voltaggio della vostra rete elettrica corrisponda a quello indicato sulla targaletta dei dati di funzionamento.

Il presente elettrodomestico è conforme alle norme sul radiodisturbo di cui alla Direttiva della Comunità Economica Europea 82/499/CEE.

### IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Durante l'uso di elettrodomestici osservare sempre le precauzioni di sicurezza basilari, incluse le seguenti:

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non immergere la base-motore, il cavo elettrico o la spina in acqua.
- Non usare l'elettrodomestico nel caso ci siano danni visibili ad esso o al cavo di alimentazione.
- Non usare l'elettrodomestico per scopi diversi da quello per cui è stato concepito.
- Non porre la base-motore o il calice su superfici calde o umide.
- Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione dall'orlo del tavolo o della superficie di lavoro.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante può causare incendio, scosse elettriche o ferite.
- Mantenere il gruppo lame ben fuori dalla portata di bambini e sorvegliare strettamente quando vengono usati elettrodomestici in loro vicinanza.
- Attenzione: le lame sono affilate, maneggiarle con precauzione sia durante l'uso che durante la pulizia.
- Tenere gli utensili e le mani fuori dal calice durante il funzionamento.
- Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica quando non viene usato, prima di montarne o smontarne le parti e prima di pulirlo.
- Evitare di toccare parti in movimento.
- Assicurarsi sempre che il coperchio sia ben chiuso prima di accendere il motore.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento dopo ogni uso e che il motore si sia completamente fermato prima di smontarlo.
- Gli elettrodomestici che vengono usati in posti di lavoro dovrebbero essere collaudati ed ispezionati regolarmente.

### CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

### Conoscere il vostro Frullatore

- |                                  |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Tappo apertura di riempimento | 5. Guarnizione base           |
| 2. Coperchio                     | 6. Base calice (vedere sotto) |
| 3. Guarnizione coperchio         | 7. Unità motrice              |
| 4. Calice                        | 8. Controllo velocità         |

gruppo-lame fisso (fig. A) o da un gruppo mozzo-lame smontabile con una base separata contenente una molla fissa (fig. B).

### Montaggio e Preparazione

Base A - Porre la guarnizione nella base

Base B - Porre la guarnizione nella scanalatura del gruppo mozzo-lame, verificando che sia montata correttamente. Porre il gruppo mozzo-lame completo di guarnizione nella base.

Avvitare il calice nella base in senso orario. Assicurarsi che la guarnizione del coperchio sia montata correttamente nella scanalatura di quest'ultimo, quindi porre il tappo dell'apertura di riempimento. Per calici di plastica o di vetro chiudere il coperchio girandolo in senso orario; per calici in acciaio inossidabile, dotati di protezione di sicurezza, basta stringerlo fermamente in giù.

Porre il frullatore sull'unità motrice inserendo le apposite alette della base nelle fessure corrispondenti e ruotandolo in senso orario finché non si innesta nella sua sede. Ruotarlo in senso antiorario per smontarlo.

### Nota

Per assicurarsi che non ci siano perdite dalla base del frullatore, afferrare il manico e ruotare il frullatore mentre è montato sull'unità motrice. Dopo l'uso il calice può essere allentato nella stessa maniera, ma prima controllare sempre che sia stato svuotato del contenuto. Non lasciare la base del frullatore sull'unità motrice. Inumidire la guarnizione della base può essere d'aiuto per prevenire perdite nel caso improbabile che si verifichino.

Per lavare e "rodare" il vostro frullatore, riempirlo con acqua tiepida e farlo entrare in funzione alla velocità massima per 20-30 secondi. Quindi toglierlo dall'unità motrice, svuotarlo dell'acqua ed asciugarlo. Adesso il vostro frullatore è pronto per essere usato.

I frullatori forniti di calice in vetro o plastica hanno una capacità massima di 1,2 litri, mentre quelli forniti di calice in acciaio inossidabile possono contenere fino a 1,5 litri massimo.

### Uso del vostro Frullatore Kenwood

Il vostro frullatore Kenwood è dotato di due velocità e di funzionamento ad intermittenza. Usare la velocità 1 per frullare leggermente come per sbattere, fare frullati al latte e uova strapazzate; usare la velocità 2 per frullare più a fondo come per zuppe, paté e maionese. Selezionare l'intermittenza quando è necessaria un'azione ad impulsi. L'intermittenza opererà per tutto il tempo in cui il controllo viene mantenuto nella posizione relativa.

### Trattamento di Ingredienti secchi

come per fare pangrattato, tritare noci ecc.

Togliere il tappo dall'apertura di riempimento e tagliare il cibo in pezzi della grandezza adatta per passarci attraverso. Accendere l'elettrodomestico e far cadere il cibo sulle lame ruotanti. Aspettare che ogni pezzo sia frullato prima di inserire un altro, tenendo nel mentre la vostra mano sopra l'apertura. Quando non si riesce più a frullare cibo svuotare il calice e cominciare di nuovo. Non mettere nel frullatore ingredienti secchi prima di accenderlo.

### Liquidi

come zuppe, uova sbattute, salse ecc.

Riempire il frullatore per 3/4 della capacità massima. Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso. Accendere per 15-45 secondi.

### Puré

Frutta morbida come fragole, pomodori e frutta dura cotta possono essere frullati senza acqua. Riempire il calice a metà ed accendere. Spegnere l'elettrodomestico per risistemare la mistura sulle lame quando è necessario.

### Misture più dense

come passati, paté, creme ecc.

Riempire il calice per 3/4 della capacità massima. Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso. Accendere per 15-45 secondi.

### Malones

Durante la preparazione della maionese, porre nel frullatore tutti gli ingredienti ad eccezione dell'olio. Togliere il tappo dall'apertura ed aggiungere gradualmente l'olio con un getto costante mentre il frullatore è in funzionamento.

### NOTA IMPORTANTE

Per ragioni di sicurezza sconsigliamo di frullare liquidi molto caldi. Potete assicurare una lunga durata al vostro frullatore spegnendolo prontamente, specialmente durante la lavorazione di ingredienti secchi. Il frullatore funziona ad una velocità talmente alta che tutti i cibi vengono frullati entro un minuto. Il funzionamento prolungato o ripetuto dovrebbe essere evitato, specialmente durante la lavorazione di ingredienti secchi o di piccole quantità. Dopo lo spegnimento attendere che le lame si fermino prima di smontare il frullatore. Il frullatore non è adatto a contenere cibi, per cui gli ingredienti non dovrebbero essere lasciati nel calice prima di essere frullati e dovrebbero essere tolti immediatamente dopo essere stati frullati.

Se il vostro frullatore è fornito di calice di plastica tenere presente che vari tipi di spezie come chiodi di garofano, semi di finocchio e di cumino esercitano un effetto negativo sulla plastica per cui non dovrebbero essere trattate.

## &lt;h3